



NEW YEAR'S EVE @ GLOW

DINER DIMANCHE 31 DECEMBRE

✿
Saumon grillé-mariné
Marinated-grilled salmon

Chouquette parfumée à la truffe blanche
Choux pastry with white truffle flavour
«Vol-au-vent» de volaille Suisse
Swiss chicken “vol-au-vent”

✿
Religieuse de foie gras et figue,
pistaches et crumble cacao
Duck foie gras religieuse with fig,
pistachios and cocoa crumble

✿
Noix de Saint-Jacques et sole,
risotto crémeux à la truffe noire, émulsion Champagne
Sea scallops and sole,
creamy risotto with black truffle, Champagne emulsion

✿
Côte de veau sauce aux poivres rares,
artichauts et pommes dauphinoise légèrement gratinées
Veal chop with three peppercorns,
artichokes and grilled Dauphinoise potatoes

✿
Brillat-Savarin et Sainte-Maure-de-Touraine
confit de myrtilles et éclats de noisettes
Brillat-Savarin and Sainte-Maure-de-Touraine cheese
blueberry confit and hazelnut chunks

✿
Etoile vanillée aux fèves d'Equateur
Vanilla star with cocoa beans from Equator

LIVE MUSIC

MENU A CHF 225.-